

no pesan todavía mas que una onza y media, y se llaman *nanzintuli*; en agosto pesan ya un cuarteron, y en octubre llegan á treinta onzas.

En 1796 y 1801 se prohibió legalmente en Sicilia la pesca de aquellos jóvenes atunes, por la cual no se había podido verificar la de los grandes, en otros puntos.

También es cierto que en casi todos los sitios de aquel mar los atunes se presentan poco mas ó menos á un mismo tiempo, sin que pueda decirse que para llegar á un punto hayan tenido que pasar por otro. Mas por otra parte tampoco puede dudarse que en cada costa no sigan una direccion al llegar, y otra al partir, ni que las almadrabas armadas para la una ó la otra de estas pescas, no deban ser consideradas como mas ó menos ventajosas, segun lo mas ó lo menos tarde que los peces lleguen á ellas.

Esta circunstancia fue sin duda la que dió á los antiguos la idea de atribuir á los atunes las grandes emigraciones de uno á otro mar, que convendrá reducir á viajes mucho mas limitados.

Creemos que aquellas grandes correrías acabaran de ser consideradas como inverosímiles, atendiendo lo que vamos á manifestar por lo tocante á la época y circunstancias de la pesca en cada una de las regiones en que se verifica. Llegan á diversas costas de España los atunes en tres grandes columnas: la primera se compone de voluminosos individuos que pesan de cuatro á cinco quintales: los de la segunda no alcanzan mas peso que dos ó tres quintales, y finalmente los de la última columna no pasan de cuarenta á cincuenta libras.

En Cádiz no se conoce la pesca de regreso; en Tarifa y Gibraltar se pescan al llegar y al regresar. Los individuos que se cogen en la primera de esas dos épocas son mas voluminosos y de mejor condicion. En Ceuta han llegado á ser muy raros, y tampoco se verifica la pesca de regreso, sino un escaso número al llegar.

En Cataluña, segun Duhamel, principian á coger atunes en agosto hasta principios de octubre, probablemente en la época del regreso, pues el mismo autor dice en otra parte que en Córcega, Cerdeña, Cataluña y Sicilia, aparecen á principios de mayo y permanecen hasta fines de junio. Habla, sin duda, de atunes de llegada ó de correría. Los de la costa de Génova, dice el mismo autor, permanecen hasta el mes de octubre; mas en este pasaje es verosímil que se refiere únicamente á los atunes de regreso.

En Agda se verifica la pesca del atun con la red atunera durante la oscuridad de la noche desde abril hasta setiembre.

En las costas de Provenza se emplean para igual objeto las almadrabas desde junio hasta setiembre.

En Ciotak se hacen dos pescas: al llegar los atunes que por lo regular se verifica desde marzo hasta el 15 de julio, y al regreso desde el 15 de julio hasta fines de octubre: la primera es generalmente mediana, y la segunda mas productiva, en especial desde mediados de agosto á últimos de setiembre. Recógese el resultado de la pesca dos veces al dia; la primera al despuntar el alba, y la segunda á las cuatro de la tarde.

Cerca de Toulon hay tres almadrabas que suelen armarse en abril, y permanecen funcionando hasta octubre.

En agosto y setiembre es cuando el atun cae en ellas con mas abundancia, y por lo regular suelen cogérlo tres veces al dia.

En Cassis se da principio á la pesca en noviembre, y dura hasta fines de diciembre: probablemente los individuos que allí se pescan, seran atunes del golfo, es decir, de aquellos que pasan el invierno abismados en las grandes profundidades.

En Cerdeña, segun dice Cetti, aparecen súbitamente los atunes en número inmenso á últimos de abril.

Después de ocho meses de ausencia encuentran en invierno muchos atunes en las profundidades de los golfos, y á estos se les da el nombre de *golfitani*. Sin embargo, en concepto de ese mismo autor, hay atunes que son viajeros y que vienen del Océano, por lo cual los diferencia de los otros con la denominacion de *tonni di Corsa*.

Allí es en donde se ha hecho particularmente la observacion de que las almadrabas se perjudican mutuamente, y que las designadas con el nombre de *sota-vento* no recogen tantos peces como las que estan en situacion opuesta respecto de ellas; por el contrario, cuando estas últimas quedan destruidas por algun huracan ó por algunos peces-espada, todos los atunes van á caer en las de *sota-vento*, aumentando por consiguiente el lucro de estas. Créese que el floreciente estado en que hoy se hallan las almadrabas de Cerdeña, es debido á la decadencia en que estan las de España y Portugal, donde en otros tiempos llegó á haber diez y siete que han sido abandonadas. Acaso ese abandono de las almadrabas españolas ha hecho florecer á las de Cerdeña, no por impedir que llegare á esta isla mayor número de atunes, sino por librarlas de una concurrencia perjudicial á su comercio. En efecto, es ya cosa sabida que los atunes desovan en el mar de Cerdeña, así como en el de Sicilia, y en mayo se encuentran con frecuencia huevos de dichos peces.

En ese mismo mes y en gran parte de junio se verifica su pesca, siendo atraídos como ya lo observaron los antiguos, por las bellotas que, cayendo de los árboles de la costa, llegan á veces á cubrir los bordes del mar.

Supónese que la mayor parte de los atunes llegan á aquel punto después de haber bordeado á lo largo las costas de Liguria y Córcega; mas hay algunos que pasan por allí por venir directamente de España y de Francia, lo cual en buenos términos quiere decir, que se les ve venir de distintas direcciones, unos del Norte y otros del Oeste.

A pesar de la abundancia de atunes, y de la estimacion de que gozaban en tiempo de los romanos no se estableció en Cerdeña la pesca hasta los tiempos modernos, en que un tal Pedro Posta hizo conocer á principios del siglo XVII la marcha y épocas de la desaparicion de dichos peces. Entonces se construyeron seis almadrabas y otras seis mas en 1778: cinco de las doce estaban arrendadas á dinero y producian á sus propietarios sesenta y cuatro mil piastras: los arrendadores de los demás hacian, como vulgarmente se dice, las cuentas del Gran Capitan y entregaban el cinco por ciento de producto. De aquí puede inferirse las enormes ganancias de ese género de cosecha y el número de hombres que se empleaban en ella.

Todas aquellas almadrabas estan dispuestas para la época de llegada y en todo Cerdeña no hay mas que una para el período de regreso, en Pulla.

Grandes perros de par que aparecen en aquella época hacen que esta segunda pesca sea poco productiva.

También hay almadraba en la costa de Italia, en el canal de Piombino, en Maricana, y en Porto-Ferraio, en el reino de Nápoles en Tarentello; pero Sicilia es el punto donde los atunes encuentran mas emboscadas, particularmente en la costa septentrional desde Melazzo hasta Trápani. El número total de almadrabas de esta isla en 1805 era 36 y se contaban ya algunas que habían sido abandonadas.

La primera pesca principia en mayo y dura hasta junio; desde mediados de este mes hasta mediados de agosto se verifica la segunda, ó sea la del regreso. De allí en adelante se cogen todavía algunos peces, pero ya estan flacos y en un estado de debilidad.

También en el mar Adriático hay atunes, así como en los demás golfos del Mediterráneo. Péscanlos con la red atunera en las costas de Istria y de Dalmacia y

abundantemente en Bucaria, en la Croacia. Llegan á Venecia desde agosto hasta octubre y se cogen algunos que pesan hasta 500 libras, pero generalmente su peso no baja de 40 libras, ni pasa de las 40.

Las bandadas de atunes van por lo general precedidas de hordas de sardinas y sucede con frecuencia que los delfines persiguen á los primeros y en cierto modo los obligan á entrar en las redes atuneras: creen los pescadores que los delfines obran así por simpatía al hombre, y dicen que el delfin atrae á las redes los atunes, entrando el primero en ellas para mejor engañarlos; por esta razon cuando ven alguno gritan *fora-delfin*, para que se dé prisa á escapar. Los antiguos contaban patrañas por el estilo al hablar de la pesca del mugil.

En las costas del Océano el atun no aparece con tanta frecuencia y es mucho menos abundante.

Cornide p. 65, asegura que en las aguas de Galicia se pescan algunos de doce á catorce arrobas de peso. Duhamel refiere (sect. T c. 2. p. 191) haberlo comido en Brest; pero en ese punto es sumamente raro. La única pesca algo considerable que segun el mismo autor se hace del atun en las costas occidentales de Francia es en el país de los Vascos, donde suelen pescarlo con anzuelos desde principios de mayo hasta fines de julio, y puede que tal vez confundan el bonfitalo con el atun.

Frecuentan los peces de que estamos hablando las costas de la Gran Bretaña, pero como las del Mediterráneo, en grandes bandadas. Tampoco son enteramente raros en los pequeños golfos de la costa occidental de Escocia en cuyas aguas persiguen á los arenques y destrozan no pocas veces las redes. Al instante que los pescadores echan de ver algun atun le arrojan un anzuelo cebado con arenque. El atun después de cogido opone poca resistencia.

En Moerary cogieron en 1769 un atun cuya longitud era siete piés y diez pulgadas y su peso 460 libras. Los pescadores escoceses los llaman *makrel-sture* (gran escombros) de *stor* que en idioma danés significa *grande*. En Inglaterra son conocidos con la denominacion de *escombros de España*.

Schonevelde dice que el atun era bastante comun en la bahía de Ekeford en el Báltico. En 1605 cogieron en noviembre uno y tenia 8 y 1/2 piés de largo y 6 de ancho. Llegan á aquel punto persiguiendo á los escombros y obligándolos á entrar en la bahía. Así que los atunes van desapareciendo son menos abundantes tambien los escombros.

En Holstein dan al atun el nombre de *springer*, esto es, saltador.

Müller cita el atun en su Prodrómo de la Zoología danesa (47), y nos hace saber que en aquel país lo llaman *tanteie* y en Noruega *makrel-starie* (gran escombros). Con esa misma denominacion se halla descrito por Strøm en las Memorias de Drontheim; mas no se hace mencion de él en la Fauna de Groenlandia.

No ha podido el autor de esta historia encontrar ningun dato positivo sobre los atunes que viven en las regiones cálidas del Océano. El que Perneti dibujó, suponiendo que su parecido sea exacto, no puede ser el mismo que el de nuestros climas, puesto que le da hasta quince falsas aletas en el dorso y doce en el vientre.

El atun generalmente es un animal tímido, que se asusta de todo lo extraordinario que se presenta á su vista. Un ruido le produce el mismo efecto, y algunas veces los pescadores se han servido del sonido de una trompa para hacerlo caer en las redes.

Su carne estando cruda es en cuanto al color bastante parecida á la del buey; pero después de cocida es algo mas pálida.

Apenas puede, segun dice Cetti, creerse la variedad de sabor de las diversas partes del atun. En cada

sitio, en cada profundidad presenta alguna diferencia: aquí se parece á la ternera: allí al cerdo. Los pescadores sardos emplean para designar esa diversidad de pedazos una multitud de palabras que no harian mas que recargar la memoria. La parte del vientre que es la de mas grato sabor se llama *sorra*, y se vende en doble precio que la *netta*, que es la carne de segunda calidad.

Lo mismo sucede en Sicilia. La carne del vientre, que es la mas estimada se sala aparte en barriles particulares.

En Provenza observan la misma regla. El vientre se llama *panse de thon*, y los barriles en que está metida se venden mejor que los que conservan las demás carnes llamadas *dos de thon*. La preparacion del atun salado en ese país se hace despojando el pez de sus entrañas, lavándolo con salmuera, cortándolo en lonjas, y cubriéndolas de sal molida: luego las van colocando por capas en los barriles, interponiendo otras de sal. Para transportarlo, lo acomodan en pequeños barriles cubriéndolo nuevamente de sal.

Con los huevos salados confeccionan una preparacion como con los de mugil.

La carne del vientre, sea fresca, sea salada, se vende siempre mas cara que la del resto del cuerpo. Así es que se halla plenamente confirmado todo lo que los antiguos habían dicho sobre el particular.

Conviene sin embargo tener presente que así como el atun fresco, ó el salado en tiempo oportuno es un manjar útil y de grato sabor, tambien puede llegar á ser nocivo por poco que se aproxime al estado de corrupcion. En tal caso sus espinas se enrojecen; la carne inmediata á ellas toma un sabor acre, y picante; produce inflamaciones en el esófago, dolores de estómago, diarreas, y hasta la muerte cuando se ha comido en gran cantidad. La policia de Venecia examina cuidadosamente el atun que entra en el puerto particularmente cuando las barcas que lo traen han sido algun tiempo detenidas por el viento *siroco*, y no estando muy fresco lo hace arrojar al mar. Para poderse llamar muy fresco debe ser vendido en las veinticuatro horas de pescado.

¿Quién creeria que el atun, un pez tan conocido, que da anualmente ocupacion á tantos millares de pescadores no ha sido nunca descrito claramente, ni nunca se haya hecho de él un dibujo correcto? Sin embargo, es la pura verdad.

#### ATUN ALALONGA.

(Cuvier).

Después de estos diversos atunes y toñinas de pectorales cortas ó medianas debemos colocar el atun de muy largas pectorales, llamado en Italia *alalonga* y en el golfo de Gascuña *germon*.

Uno de los hechos mas singulares de la historia de la ictiología es que este pez de nuestros mares, tan grande, tan noble por sus caracteres y por la bondad de su carne y del cual se han hecho en varias costas de Europa considerables pescas no haya casi sido conocido de los ictiólogos. Los del siglo XVI y XVII no han hablado de él. Barbot fue el primero que en 1732 presentó su diseño, exacto ciertamente y con el título de *Atun alalonga*; pero sin mas explicaciones. En Villughby, en Artedi, ni en Linneo no se hace mencion de semejante pez y Cetti admirado de este silencio se pregunta á sí mismo, si será tal vez nueva la aparicion de este pez en las costas de Europa.

Lo que aun parece mas extraño es que Cornide tampoco haya hecho mencion de él en su Historia de los peces de Galicia, siendo así que en las costas de este país y no en las de Vizcaya, es en donde se le pesca con mas abundancia.

Duhamel que recibió memorias muy exactas por lo

tocante á su pesca, las ha colocado en la historia del bonito y ha puesto en la del atun su dibujo y anatomía que tomó, sin confesarlo de los manuscritos de Duverney y de Lahire.

Bloch, copiadador de Duhamel ha referido, como este, al bonito lo que copiaba de su obra, en tanto que refería al atun un diseño del pez de que nos ocupamos hecho por Plumier. De manera que el atun alalonga desapareció por decirlo así de la historia natural para no volver á figurar sino en Mr. de Lacépède con arreglo á Commerson y como pez del mar Pacífico.

El atun alalonga del Mediterráneo ha tenido que sufrir una suerte no menos caprichosa. Duhamel no lo cita sino bajo el nombre de *alalonghi*, como un pez que algunas veces se coge en Sicilia juntamente con el atun. Cetti lo dió á conocer mas en detalle en 1778 con la denominación poco mas ó menos de *alalonga* que se le da en Cerdeña y que tan perfectamente marca su principal carácter; pero Gmelin, copiando á Cetti, ha cometido un error de pluma, poniendo *alalonga*. Desde entonces cada cual se ha ideado un escombro *alalonga*, que nadie sabe donde se ha de encontrar, con ser que nuestros mares lo ofrecen en abundancia, como se vería si no se hubieran alterado su denominación. El mismo Bloch que algunas veces cita á Cetti en su sistema póstumo, no ha dicho una palabra acerca de esta especie.

El ya difunto Mr. Noël de la Morinière fue el que principió á desembrollar la historia de nuestro atun alalonga del Océano en una Memoria que presentó al Instituto en 1813 sobre la pesca, pero no dió ninguna descripción. Para poder dar Mr. Cuvier una, tomada del natural, se dirigió á Mr. de Orbigny quien tuvo la bondad de embarcarse con los pescadores para poder elegir individuos que presentaran las mejores condiciones. Con arreglo á los datos que aquel observador facilitó formuló Mr. Cuvier el tratado de tan interesante especie.

El atun alalonga del Océano es un pez grande y hermoso que se parece al atun en la mayor parte de sus detalles pero que se diferencia de él por un rasgo muy pronunciado, por pectorales que tienen una longitud de la tercera parte de su cuerpo y cuya punta pasa mas allá del ano.

Todo su dorso y lados son de azul negruzco que va debilitándose de matiz bajo el vientre y se transforma en plateado. Algunos individuos tienen bajo la línea lateral, en medio del azul listas plateadas que descienden oblicuamente hácia la parte anterior en direccion poco mas ó menos paralela á la línea de debajo la cola, hasta encontrarse con el coselete. Pueden en algunos individuos contarse siete ú ocho de estas listas.

Encuéntanse peces de esta especie de treinta y mas pulgadas de longitud, pero tambien los hay mayores: su peso llega bastantes veces á ochenta libras.

El atun *alalonga* pasa para venir del Océano por el golfo de Gascuña. Llega allí en numerosas bandadas á mediados de junio: generalmente aparece en mayo y permanece hasta octubre, por lo regular dos meses despues del atun. Los pescadores vizcainos se dedican á su pesca así que se presenta en aquellas aguas. Los de San Juan de Luz lo pescan en los fondos que hay enfrente de San Sebastian, recorriendo hasta la embocadura del Adur; pero nunca pasan de la extremidad meridional de la pequeña ensenada de Arcachon. Los pescadores de la isla de Yeu que emplean mas hombres y lanchas que los de San Juan de Luz, van tambien á las costas de Vizcaya frente á frente de San Sebastian, pasan allí quince dias y luego vienen á la ensenada de Arcachon y últimamente se remontan hácia los alrededores de su isla, y mas al Norte hasta Bellisle. Ordinariamente esta expedición les produce trece ó catorce mil atunes alalongas. Los sedales, ó cuerdas para esta pesca no pueden tener

menos de ochenta brazas de longitud: el mejor cebo es un pedazo de anguila salada; pero es tal la voracidad del pez de que estamos hablando que se deja coger hasta con cebos ficticios, como por ejemplo, con un retazo de percal blanco ó azul cortado en forma de sardina.

El atun alalonga por su parte se dedica á la caza de todos los peces que viven en manadas, como mugiles, sardinas y anchoas: persigue tambien á los peces voladores y Mr. de Orbigny encontró hasta excoetos en el estómago de los individuos que pescó por su propia mano.

Cuando suben á la superficie del agua denótase su presencia por un movimiento bastante particular; pero entonces es momento poco oportuno de pescarlos. En las profundidades es en donde se hacen grandes pescas y solo por el conocimiento de las localidades puede inferirse el sitio en que se podrá encontrarlos.

La afluencia de las aves acuáticas y los peces voladores que se llaman fuera del agua es muy buena señal. En tal caso la pesca es muy productiva y apenas bastan brazos para recoger sedales y volverlos á tirar. Cuando los pescadores se encuentran con una bandada ó banco de estos peces la siguen hasta que los vientos equinociales del otoño la obligan á retroceder hácia el gran Océano.

Un cielo nublado, un viento fresco, y un oleaje no muy encrespado son tambien circunstancias favorables. El viento mas propicio para esta clase de pesca es el del Suroeste, y Noroeste.

Los individuos pescados en julio y agosto tienen la carne mas blanca y delicada que el atun; pero fuera de esa época es inferior á la de este. Véndese por lo regular mas caro el pez de que nos ocupamos que el atun. Suelen salarlo cortándolo en lonjas y apilándolas con capas de sal; por lo que puede considerarse como uno de los manjares de provision para el invierno; pero su consumo no se extiende fuera de los sitios en que se ha verificado la pesca, y al parecer no presenta buenas condiciones para el comercio en grande.

Créese que el nombre vulgar de *germon* con que lo designan en las costas francesas proviene de la alteracion de la palabra inglesa *Warman* (hombre de guerra); que su pesca se introdujo en Yeu por los ingleses cuando se apoderaron de la Guyena y del Poitu, y que aquella denominacion le fue aplicada, bien por sus grandes pectorales, que se parecen á unas armas ofensivas, ó bien por su modo de viajar siempre en columna cerrada.

Los vascos le dan el nombre de *hegalalanchia* (á la larga), y no faltan marinos que le designan con la palabra *oreja-larga*.

Lo que acaba de robustecer la opinion de que el pez de que estamos ocupándonos procede del Océano, es que los naturalistas de la expedición de Mr. Duperry encontraron segun parece algunos pequeños individuos de su especie bajo la línea en setiembre de 1822. El dibujo y descripción que de ellos hicieron concuerda con los que el autor de esta historia llegó á ver; pero aquellos no pasaban de ocho libras de peso. Su carne les pareció muy buena, aunque se cansaron pronto de comerla: su color era amarillento.

Aunque Barbot no dijo donde fue cogido el atun alalonga que llegó á sus manos, colocó su diseño entre las demás especies cogidas á lo largo de la costa de Africa.

Pernetty hace tambien mencion de un *oreja-larga*, pescado entre los trópicos, que debió ser sin duda el atun de que estamos hablando.

Cuvier no vió el *alalonga* del Mediterráneo; de manera que lo supuso idéntico, con el presente, pero solo atendiendo á los caracteres que se le designan. Mr. Cetti y Risso estan acordes en no darle mas que siete falsas aletas en la parte superior é inferior de la

cola, y Mr. Cuvier se cercioró positivamente de que el atun alalonga de Yeu tiene ocho.

En Cerdeña es muy conocida esta especie de atun. Allí es un pez de tránsito que viene con los atunes y se marcha como ellos en bandadas de muchos miles; pero no se cogen tantos como de los primeros, porque las mallas de las redes atuneras son demasiado anchas y no estan dispuestas para el volumen de estos.

Su carne cocida es muy blanca y en este particular se diferencia tambien de la del atun que es siempre mas ó menos rojiza.

Dice Mr. Risso que de cuando en cuando suelen cogerlos en las almadrabas de Niza; que hay algunos que pesan ochenta libras; que su carne es inferior á la del atun y que su hígado en concepto de los pescadores da calentura y escarna la piel de quien lo come.

#### DE LOS AUXIS Ó DE LOS PELAMIS.

El primero de estos dos pequeños géneros, por la separacion de sus dos dorsales por una parte, y por su coselete, quilla de la cola y sus numerosas falsas pinulas por la otra, ocupa en cierto modo el punto medio entre los escombros y los atunes, y el segundo por sus dientes separados y puntiagudos parece ser el punto de transición de los atunes á los cibios. Estos son los vínculos tan frecuentes en la naturaleza que unen mas estrechamente los géneros de una misma familia sin pertenecer precisamente á ninguno de los dos.

#### AUXIS COMUN Ó BONITO.

*Auxis vulgaris* (Cuv.); *Scomber bisus* (Rafinesque); *Scomber Rochei* (Risso).

El Mediterráneo produce uno de aquellos peces que nadie ha distinguido antes que los señores Rafinesque y Risso. Este último dice que el pez á que nos referimos es conocido en Niza con el nombre de *bonitou*, y que él por su parte le impuso la denominación específica de *escombro Laroche*.

El dorso de este pez es azul con líneas irregulares y manchas de un azul negruzco en los lados. El coselete en su parte superior es azul verdoso; los lados y el vientre plateados, las aletas grises, y la anal algo leonada.

El peso de un individuo de esta especie no pasa de seis libras: su carne, segun dice Mr. Risso es de un color rojo oscuro, de sabor acre y muy indigesta: al aire se ennegrece. Suelen cogerlo en las almadrabas del atun desde mayo hasta setiembre. La hembra pone durante el agosto huevos blanquizcos envueltos en un gluten rojizo.

No dudamos que este *bonitou* sea el *scomber bisus* de Mr. Rafinesque.

En el valle de Mazzara lo llaman *bisu*, *mbisu*, y *tundachia*; en el Demona *appicatu* y en Catana así como en el valle de Noto, *sgamiru*. Los pescadores de Messina dijeron á Mr. Biberon que lo llamaban *prusuntune*.

Esta denominacion de *bisus* corresponde con los de *bise* y *biso*, que los españoles y provenzales dan á los pelamis ó bonitos de dorso rayado del Mediterráneo.

Mr. Laurillard oyó llamar tambien *bonito* á este pez en Niza.

Es uno de los individuos sin manchas representado en la gran descripción del Egipto con el nombre de *escombro unicolor*.

En algunas partes cálidas del mar Adriático hay muchos escombros que presentan los mismos caracteres que el *bonitou* del Mediterráneo. Se ha visto uno de la Martinica que tenia las mismas formas, el mismo número de radios, el mismo coselete, la misma línea lateral delgada, y las mismas líneas negras

en el dorso: en una palabra no es posible distinguirlo como especie. Sus entrañas tampoco ofrecen ninguna diferencia.

Segun Mr. Plee esta es la especie que los habitantes de la Martinica designan con el nombre de atun y alguna vez cogen en sus costas individuos de un enorme volumen.

#### GENERO PELAMIS.

ANTES de pasar á tratar de los atunes de dientes largos, puntiagudos y sin coselete debemos hablar de un escombro que al parecer une los dos grupos; pues si bien tiene un pequeño coselete, empieza á separarse de los atunes ordinarios por la fuerza de sus dientes y puede tambien formar una pequeña subdivision, á la cual aplicaremos el nombre de pelamis que se da hoy á esta especie en todo el Mediterráneo, aunque antiguamente no se designaba con él como ya lo hemos visto mas que los atunes de poca edad.

#### PELAMIS COMUN Ó BONITO DE DORSO LISTADO.

(*Pelamis sarda nob*; *scomber sarda Bl*).

Este es un pez muy diferente del bonito de vientre listado y de pequeños dientes, del cual hemos hablado anteriormente aunque los mas célebres ictiólogos modernos los han confundido bajo una misma especie: lo cual merece tanto menos disculpa cuanto que desde el siglo xvi se conocia y caracterizaba bien la que ahora nos ocupa.

Gran parte de la confusion que reina en las denominaciones de este género proviene de haberse dado el nombre de *bonito* á dos especies de escombros que nada de comun presentan mas que las rayas pardas que campean en su cuerpo, y de haber los que aplicaron aquel nombre querido caracterizar especies que no habian visto, fundándose en descripciones que no podian ser comparadas.

El pez de que estamos hablando, el *bonito de dorso listado y dientes fuertes y puntiagudos* (*scomber sarda*, Bl) nuestra pelamis, tan comun en el Mediterráneo, es propiamente el que fue designado desde el principio con el nombre de *bonito*, y por ampliacion los navegantes lo aplicaron tambien al *bonito de vientre rayado*, que en la actualidad es casi el único que lo tiene. La palabra española *bonito* está tomada en el sentido de bastante bueno, pasable ó hermoso.

Tambien emplean esa denominacion para designar la especie de que estamos hablando en España y Langüedoc bajo la forma de *boniton* en el segundo de esos puntos, y en Iviza con la de *bonitol*. Segun Mr. Risso en la segunda edicion de sus obras le dan en Niza el nombre de *bounicon*. Pero en otras costas, en Marsella, Roma y Sicilia lo llaman *pelámide* ó derivaciones de esta palabra, substituyéndolas alguna vez con la de *bise*.

Esta pelamis, ese bonito de dorso rayado, tiene el cuerpo mas prolongado que el atun, el ojo mas pequeño, el hocico mas largo, mas puntiagudo, y las fauces mas hendidas.

Sus dimensiones exceden las del escombro, pero no llegan á las del atun ni á las de la tuniza. Existen individuos de dos piés y algunas pulgadas de longitud.

Bloch tomó de Duhamel todo lo que dijo acerca de la pesca de la pelamis que designa con el nombre de *bonito*, y el mismo Duhamel compuso esta parte de su artículo en vista de Memorias que la mayor parte pertenecian no al pelamis, sino al atun alalonga; de manera que es imposible discernir lo que pertenece al uno y al otro pez en particular.

Mr. Rafinesque dice que en Sicilia es considerada el pelamis como un excelente pescado y se tiene en

mas estimacion que el atun alalonga. Aproximase á las costas de aquel país durante la primavera y cae con mucha abundancia en las redes atuneras. Sálanlo como el atun preparándolo del mismo modo y contándolo como uno de los objetos mas importantes del comercio de aquella isla.

Segun Mr. Risso pasa por las aguas de Niza en la primavera y el otoño, y cae tambien abundantemente en las atuneras.

No cabe duda de que este pelamis no sea, como Rondelet lo habia observado, el verdadero *amia* de los antiguos. En efecto, ese *amia*, era el único pez de esta familia que se haya representado como feroz, y capaz de atacar á otras especies mayores, cuya circunstancia conviene perfectamente al pelamis de dorso rayado por la particularidad de sus agudos dientes.

Aristóteles hizo expresa mencion de ellos diciendo: «Este pez tiene el diente fuerte: se ha visto ser arastrados diversos peces, entre otros una lamia, por los *amia*.» Y un poco antes habia dicho tambien: «Los *amias* asi que ven un pez voraz se arrojan sobre él; los mas corpulentos nadan circunvalándolo y si ataca á alguno de ellos los demás lo defienden.» Por esta razon Oppiano los designó con el epíteto de *feroces*, y dijo que cuando caian en el anzuelo rompian el sedal con los dientes.

Aun hay mas: Aristóteles conoció perfectamente la forma y longitud de la vejiga de la hiel: «La vejiga de la hiel del *amia* (son sus palabras textuales) está recostada á lo largo del intestino, igualándolo en longitud; y no pocas veces llega hasta dar una vuelta.»

Esos *amia* eran muy apreciados particularmente los de Bizancio y del Helesponto; pues los del Archipiélago no eran ya considerados como de tan buena calidad.

Cuvier creia que indudablemente no existian pelamis en el espacio del Mediterráneo, pues habia visto individuos traídos de las islas del Cabo Verde y de las costas del Brasil que en nada se diferenciaban de los de Europa. Mr. Mitchill describe estos pelamis entre sus peces de Nueva York, y su descripcion está tan conforme con los individuos que Cuvier tuvo á la vista que no puede haber duda acerca de la identidad de las especies.

Hay tambien en el océano Pacífico un pelamis muy parecido al de los mares de Europa, pero que sin embargo constituye una especie distinta.

Esta especie, segun parece, atraviesa el mar Pacífico, pues está representada de un modo muy terminante en el impreso japonés de los peces de que ha hablado ya bastantes veces.

## GENERO CIBIO.

(Cuvier).

Los peces de que nos vamos á ocupar reunen á las falsas aletas de toda la tribu, y á la primera dorsal larga de los atunes, dientes grandes puntiagudos, las mas de las veces comprimidos, cortantes y en forma de lanceta, un cuerpo prolongado, una quilla en los lados de la cola, y una piel uniforme y sin coselete. Este último carácter los distingue de los pelamis, á los cuales, no siendo por esa circunstancia, se aproximan los cibios, especialmente aquellos cuyos dientes son menos cortantes. Sus palatinos y los situados delante del hueso de la nariz no estan guarnecidos mas que de una especie de aterciopelamiento muy raso, semejante al que guarnece la lengua y los arcos de las agallas.

Aplicámosles el nombre de cibios (*cibium*) que en la antigüedad servia para designar unas veces ciertos trozos del atun, y otras una especie de ese género.

Hay cibios en los dos Océanos, y muchos de ellos adquieren grandes dimensiones y son muy apreciados.

Por lo demás, el nombre *tassard* en francés, asi como el de sierra en español, parecen haber sido dados por los colonos y por los marineros franceses á especies bastante diversas. Hemos visto el cibio de Commerson que no es mas que un *Auxis*. Aquel de que se hacen grandes pescas en las costas de Berbería, segun Duhamel, y que tiene dientes pequeños y muy finos tampoco puede ser de este género.

Con la denominacion de *konings-visch* sucede lo mismo que con la de *tassard*. Los colonos holandeses del archipiélago de las Indias, la han aplicado á las especies del mar de las Indias mas ó menos semejantes á las del Brasil, sin pararse á examinar si las especies eran idénticas.

Hemos hablado ya del *mangelang* de Renard, ó *konings-visch* verde de Valentin, ó sea *konings-visch* comun de este último: esos son verdaderos cibios. Tambien lo es el *konings-visch* de Nieuhof, copiado por Villughby, cuyas manchas longitudinales sobre dos líneas parecen sin embargo indicar una especie particular. Pero Valentin dió un diseño que designa con el nombre de *poisson-de-roi-aillé*, y que pertenece á un género enteramente distinto como lo veremos en lo sucesivo.

Bloch, sin distinguir océanos, ni tener en cuenta dimensiones, ni colores refiere todos esos peces en general al cibio de Plumier, dándoles por esa razon el nombre de *regalis*.

Cuvier por su parte pensó que esas indicaciones no solamente se refieren á especies distintas, sino que es preciso considerar algunas de ellas como pertenecientes á especies del género que colocamos á continuacion, el de los tirrites. El cibio de Dutertre podria hallarse especialmente en ese caso: designalo con el nombre de *brochet de mer*, y lo compara con la gran *esfirena*, á la cual los tirrites se parecen efectivamente mucho por sus dientes.

## GENERO TIRRITES.

(Cuvier).

DESPUES de los cibios colocaremos aquellos peces igualmente prolongados, sin coselete y de dientes comprimidos y puntiagudos; pero cuyos anteriores de la intermaxilar son mas largos y fuertes que los demás como en los triquiuros y lepidopos, cuyos palatinos tienen una fila de dientes puntiagudos y no de simples espinoides, y cuya cola finalmente no tiene en los lados ni la quilla de los atunes, ni siquiera las crestas de los escombros. Estos nos ofreceran un tránsito mas marcado hácia los lepidopos.

## GENERO GEMPILO.

(Gempilus Cuvier).

No se puede menos de colocar á continuacion de los gempilos y de los tirrites dos géneros de peces que se les parecen casi en todo menos en la absoluta falta de falsas aletas y hasta de radios blandos en su dorsal: estos son los lepidopos y los triquiuros, peces muy notables por su brillo y formas singulares.

Su cabeza, dientes, piel y esqueleto recuerdan absolutamente los géneros á que los asociamos; la longitud de su cuerpo en forma de cinta que les da analogías con los cepoloideos, ha sido ya anunciada por la forma de muchos gempilos.

Se describiran por de pronto los lepidopos que no presentan mas que indicacion de ventrales, y estan por esa circunstancia mas próximos á los gempilos que á los triquiuros, que carecen enteramente de ellas y no tienen tampoco anal ni caudal.

## GENERO LEPÍDOPOS.

(Guan.)

Es cosa verdaderamente extraña que un pez tan generalizado por todas partes, tan hermoso, de tales dimensiones y tan digno de consideracion por muchos conceptos, como el lepidopo, de nuestros mares haya permanecido ignorado de los naturalistas hasta fines del siglo XVIII, y que durante largo tiempo haya seguido siendo sucesivamente descrito por muchos autores, que cada vez lo han creído nuevo sin tener ningun conocimiento de los trabajos de sus antecesores.

El primero que ha reconocido los caracteres propios á este género de peces, es Guan, profesor de Montpellier en su Ictiología impresa en 1770. En francés le da el nombre de *jarretiere* y en latin *lepidopus* (pié-escama), por dos grandes escamas que reemplazan á las ventrales y constituyen su principal carácter; mas el diseño que presenta no es segun parece mas que un bosquejo mal hecho en vista de un individuo mal conservado. Su descripcion es simplemente genérica; ni en ella se dice el número de los radios, ni el tamaño, ni se da á conocer su origen de manera que hasta el presente no se acaba de saber con certeza si observó la misma especie que sus sucesores, y estos por consiguiente son muy disculpables en no haber conocido sus peces en unos documentos tan imperfectos.

Luego fue objeto de varias descripciones que le valieron siete ú ocho nombres diferentes: de manera que en vista de lo sucedido con un pez tan fácil de caracterizar puede inferirse lo que habrá debido suceder con otros que era mas fácil confundir entre numerosas especies afines.

Encuéntrense individuos de esta especie en los mares de toda la Europa Meridional y Occidental.

## LEPÍDOPO PLATEADO.

Imagínese el lector una larga y ancha cinta de plata nadando por ondulaciones y despidiendo hermosos reflejos de luz en sus movimientos, y podrá formarse una idea del lepidopo surcando las aguas del mar.

Esa cinta terminada en su parte anterior por una cabeza puntiaguda, se estrecha mucho en su extremidad posterior en la base de la caudal; el dorso es cortante y se presenta armado en su parte superior de una aleta baja é igual que ocupa casi toda su longitud: el vientre es algo menos cortante, mas redondeado, y no tiene sino una pequeña aleta en su extremidad posterior: el todo termina con una caudal pequeña y ahorquillada: tal es el conjunto de este pez. Sus caracteres mas particulares consisten en los dientes puntiagudos y cortantes de que su boca está armada; en las dos escamas que reemplazan á las ventrales, y en otra tercera escama, situada detrás del ano; escamas que segun Guan ha hecho observar con las únicas que tiene en todo el cuerpo, pues su piel parece lisa, y barnizada con polvo plateado.

El gran lepidopo es comestible y su carne, segun Mr. Risso es compacta y delicada.

Solo en abril y mayo es cuando suele acercarse á las costas, y caer en manos de los pescadores. Generalmente habita en profundidades medias, y al parecer no vive en sociedad. Su hembra está llena de huevos en la primavera.

Segun los pescadores que en la costa de Devonshire cogieron el individuo que sirvió á Mr. Montagu para hacer la descripcion, nadaba aquel pez con una velocidad espantosa y llevaba su cabeza fuera del agua. Matáronlo de un golpe de remo; pero era tan poco conocido en Inglaterra que sacaron dinero de ense-

ñarlos al público hasta el momento en que empezó á corromperse.

Piensa Mr. Rafinesque que se podria emplear el polvo plateado que cubre al pez de que estamos tratando para dar colorido á las falsas perlas y asegura haber extraído por su propia mano una tinta de color de plata.

Este lepidopo suele verse atormentado por muchas especies de gusanos intestinales. Mr. Montagu le encontró bajo la piel equinorhincos, y en el resto del cuerpo muchos ascárides arrollados en espiral. Mr. Holten ha representado un equinorinco que el autor de esta historia encontró tambien en la cavidad abdominal adherido á la faz externa de los intestinos, asi como una multitud de *filaria* arrollados en espiral y llenando ciertas partes del mesenterio y del peritoneo.

No se conoce mas que una especie de lepidopos, que es la que acabamos de describir; pero segun los señores Risso y Rafinesque hay ademas otras.

Mr. Risso describe uno al cual da el nombre de *lepidopo guaniano*, por suponer que pertenece á la especie descrita por Guan, y le asigna por caracteres principales el tener la cabeza mayor en proporcion, cuarenta y dos radios en la anal y una mancha negra en la parte anterior de la dorsal que tiene cien radios; pero esta mancha negra y esos cien radios poco mas ó menos se encuentran tambien en la especie grande, y por lo tanto no queda de positivo en la suposicion de aquel observador mas que los cuarenta y dos radios de la anal.

Este pez, dice Mr. Risso, no llega al tamaño del otro, y no pasa de quince pulgadas. Habita en los fondos cuyo lecho es de piedra, y se aproxima á las costas en enero y marzo. Su carne es blanda y poco estimada.

Mr. Rafinesque habla tambien de una pequeña especie que en Sicilia se llama *scarinedda*, y que él denomina *scarina punctata*.

Los caracteres que le designa son tener unos puntos oscuros sobre el fondo blanco de su color, una dorsal que solo principia en frente del orificio de las agallas, en tanto que en la *scarina argyrea* principia sobre los ojos, y una caudal ahorquillada que en la *argyrea* tiene la forma de media luna. No determina los números de sus radios.

Compréndese que seria muy difícil decir si esta *scarinedda*, como la llama Mr. Risso, es la misma que la pequeña especie de Niza.

## GENERO TRIQUIURO.

(Linneo).

El género de los triquiuros tiene la misma forma de cabeza y dientes que el lepidopo. Su cuerpo, é intestinos se parecen tambien mucho á los de aquellos; pero carece de ventrales: en vez de anal presenta una serie de muy pequeñas espinas que salen apenas de la piel, y su cola termina en una larga punta sin ninguna aleta caudal. Estos caracteres son ya mas de los necesarios para establecer un género, y este género ha estado por largo tiempo colocado á larga distancia del de los escombros; mas cualquiera que haya seguido la serie de esta familia, y por los cibios haya llegado á los tersites y á los gempilos, no podrá menos de dejarse conducir por un pasaje evidente á los lepidopos, y hasta los triquiuros de que vamos á tratar.

El nombre de triquiuro (mata de cabello) no fue dado á este género hasta el año 1757 en la segunda edición del *systema natura*. Anteriormente el mismo Linneo lo llamaba *lepturus*, con Artedi ó *gymnogaster* siguiéndolo á Gronovio. Poco excusables son semejantes variaciones; pues siendo Artedi el primero que

estableció este género, debió conservarse el nombre con que lo clasificó. Así se encuentra en el final de sus *Species*, obra impresa en 1738. El nombre de Gronovio no fecha mas que del año 1738. Tal vez Linneo suprimió el nombre de *Septuro* por evitar confusión con un género de coleópteros de la familia de los capricornios conocido con la misma denominación.

No hablaremos de Klein, que coloca ese pez en su género *enchelyopus* con los ofidios, esa es una de las agregaciones incoherentes que solo pudieron nacer en la cabeza de Klein, de aquel hombre que nunca pudo

tener la idea exacta de un método natural. El nombre de *enchelyopus* fue sin embargo adoptado por Seba para el triquiuro; pero en nuestro concepto solo para él.

Cuvier conoció dos especies de triquiuros que unos observadores han confundido y otros han distinguido mal, y además otra tercera que dicho autor consideró como nueva.

La primera es propia del mar Atlántico en sus regiones calientes, y las otras dos de las costas de Asia meridional y oriental.

## TRIBU DE LOS GIFIAS.

### GENERO GIFIAS.

(Linneo).

#### ÚNICA ESPECIE CONOCIDA EL GIFIAS ESPADA.

(*Xiphias gladius* Linneo).

Los nombres que todos los pueblos han convenido en dar al pez de que nos ocupamos, *xiphias*, *gladius*, *espada*, *dardo*, *pesce-spada*, *schwerdfisch*, *sword fish* indican bastante el rasgo mas ostensible de su conformación, á saber, aquella hoja cortante y puntiaguda que prolonga su hocico, y que amenaza á cuanto se le pone por delante: hasta el mismo nombre de emperador con que tambien suelen designarlo en Provenza y en la costa de Génova proviene, segun dicen de la semejanza que el vulgo halla entre ese pez y las estatuas que representan los Césares con una espada en la mano.

Aristóteles hizo observar que los atunes y los gifias eran atormentados durante los ardores de la canícula por un insecto llamado *estro*, que aquel célebre naturalista describió algo vagamente como una especie de pequeño gusano de la figura de un escorpion, y el tamaño de una araña. Ese *estro* que tan vivos dolores causa á los gifias que los hace arrojar á la playa, ó saltar sobre los buques, es un parásito de la familia de los lerneas, la *pennatula filosa* de Gmelin, ó sea *pennullo* de Mr. Oken.

Belon no solo hace notar la semejanza de los atunes y del pez de que nos estamos ocupando, sino que asegura que los provenzales de su tiempo los preparaban del mismo modo y los hacían servir para los mismos usos.

Llega esta especie á adquirir dimensiones enormes: razon por la cual los antiguos la colocaban en la clase de los cetáceos; pues *cete* para ellos no significaba mas que peces muy grandes. No es raro ver individuos de diez ó doce pies: citanse algunos de diez y ocho y hasta de veinte.

Una particularidad notable en la anatomía del gifias consiste en la estructura de sus agallas: las hojas que las componen no estan como en la mayor parte de los demás peces, simplemente puestas unas al lado de las otras, y adheridas por su base al arco que las sustenta, y por una porcion de su longitud á las hojas de la cara opuesta de la agalla; sino que cada una se une con sus inmediatas por medio de hojuelas transversales muy cerca de su extremidad, de modo que la superficie de la agalla es mas parecida á una red que á un peine. Solo en su extremidad vienen á presentarse libres las puntas de las hojas, y forman un doble borde en la agalla.

Walbaum llegó á conocer esta estructura y hasta

cierto punto la describió en la anatomía que escribió de este pez. Pero una circunstancia sobre la cual no insistió bastante es que cada agalla es doble, ó es otros términos que está hendida hasta la raíz en don hojas, que se separan como las de un libro, de modo que aunque no haya mas que cuatro arcos á cada lado, puede decirse que hay ocho agallas, sin contar la media que está adherida al opérculo.

Esta conformación no se había ocultado á Aristóteles cuando dijo: « todos los perros de mar tienen cinco hojas en sus agallas, y todas son dobles, es decir, »guarnecidas de hojas en ambos lados. El gifias los tiene dobles, y por consiguiente su número es ocho.»

Se ha pasado mucho tiempo sin poder entender este aserto, pero la inspección de las partes nos lo ha explicado perfectamente.

En el nervio óptico del gifias es en donde por primera vez se ha observado esa estructura compuesta de una lámina medular plegada y encerrada en un estuche cilindrico que luego ha vuelto á encontrarse en el atun y en tantos otros peces. Malpighi la representó en un hermoso diseño.

El ojo del gifias es particularmente notable por su esclerótica, que no solo tiene como la de los demás peces huesosos dos piezas cartilaginosas que ocupan mas ó menos espacio, sino dos piezas huesosas que se articulan por medio de suturas, la envuelven enteramente y no dejan mas que una abertura redonda en la parte anterior para la córnea transparente, y una irregular en la posterior para el paso de los nervios y de los vasos.

Falta explicar el pico ó espada. Los frontales hacen descender sus puntas anteriores hasta su raíz superior. Entre ellos principia el etnoide, que los pasa hácia adelante y presenta en lo exterior la figura de un rombo muy prolongado. Mas al separarlo de su sitio se que ve llena, por medio de una dilatación celular y que podría confundirse con las celdillas del etnoide de un cuadrúpedo, todo el espacio que hace el grueso de la base del pico entre las dos aberturas de la nariz delante de los frontales anteriores y bajo los principales. Los frontales anteriores participan tambien de aquella naturaleza celular del etnoide y contribuyen con este á completar la solidez de la base del pico. La punta del etnoide está implantada entre las ramas de un hueso impar que va extendiéndose delante de él hasta la extremidad del pico, cuyo eje forma y es además el hueso de la nariz. A sus lados estan unidos otros dos huesos que forman los bordes de esa prominencia singular y que indudablemente representan los dos intermaxilares. En fin los maxilares estan representados por dos huesos oblongos, adheridos á lo largo de los lados de la base del pico por debajo de los frontales anteriores y de las puntas avanzadas de los

frontales principales, y por encima de la parte posterior de los intermaxilares. Ambos dan una rama que los prolonga hácia atrás y á cuya cara interna se une el palatino.

Está pues el pico ó espada del gifias compuesto en toda su longitud el hueso de la nariz y de los intermaxilares; reforzado en su base por el etnoide, los frontales y los maxilares y últimamente separado de las órbitas y del espacio interorbital por los frontales anteriores.

Su hueso de la nariz que se bifurca por encima para abrazar el etnoide forma por debajo una hoja que se introduce bajo el esfenoides hasta la parte inferior de los tabiques anteriores de las órbitas.

En los individuos jóvenes se ven vestigios de suturas que podrían dar á entender que lo que hemos llamado ramas montantes del hueso de la nariz pertenecen mas bien á los nasales.

La sustancia de esta espada es una maferia celular muy unida en lo interior y por de fuera cubierta de una lámina huesosa muy compacta. Cuatro tubos la recorren en toda su longitud y conducen los vasos, de manera que no puede decirse que su estructura sea tubular.

Un pez tan notable como el gifias por su tamaño y configuración no puede haber sido nunca desconocido. Todos los antiguos hablan de él de una manera que prueba que no ignoraban su existencia: describen su arma y los golpes que descarga con ella, los combates que sostiene, los ataques que le dan y las extratagemas que emplean para cogerlo, describiendo todas estas particulares del mismo modo poco mas ó menos que los modernos.

Péscanlo en efecto en todo el Mediterráneo; pero donde mas suele presentarse es cerca de Sicilia y particularmente en las inmediaciones de Phare: en lo antiguo eran muy estimados los cogidos en esas aguas.

En Cerdeña lo cogen rara vez y solo durante el paso de los atunes, cuyas columnas suele acompañar. Cetti dice que apenas llegan á dos docenas los gifias cogidos en las costas de aquella isla y que hacen tanto menos caso de ellos, cuanto que son de enorme volumen y de una edad en que su carne ya no es tierna ni agradable.

Con este motivo hace notar el mismo observador cuánto se engañan los que como Pablo Jove suponen que el gifias persigue á los atunes, y que por el miedo que les inspira se ven obligados á emprender largas emigraciones. No causa mas impresión á los atunes, sigue diciendo, que la que les causaría un individuo de su misma especie, y lejos de ser enemigos, podría decirse que son amigos y que tienen placer en verse reunidos.

En Cenova comió Cuvier muchos pequeños gifias, y allí tienen los pescadores la costumbre de cortarles el pico antes de presentarlos en el mercado.

En Niza suelen aparecer durante todo el año y particularmente en la primavera gifias que pesan desde dos hasta 350 libras. Se ha visto uno muy grande procedente de Tason, y de varias dimensiones cogido en Nápoles. Belon dice que esta especie de peces es muy rara en las costas de Francia y comun en Constantinopla.

Eliano supone que los hay muy grandes en el Danubio y eso no obstante Pallas no los menciona en su Zoografía rusa; siendo así que ha tratado muy detalladamente acerca de muchos peces del mar Negro.

El gifias, sobre todo siendo adulto sale alguna vez del Mediterráneo y se remonta á bastante altura hácia el Norte. Alguna vez se ha presentado á lo largo de las costas de España en el Océano y de cuando en cuando suele tambien cogerse alguno en las de Francia. Pennant cita uno cogido en la costa del condado de Caormarthen, cuya espada tenia tres pies de lar-

go. Cítanse casos de haber cogido algun individuo de esta especie en el mar de Alemania, en las costas de Holstein y hasta en el golfo de Ekefort.

Uno grande varó en 1682 en la isla de Linde y fue descrito en las Efemérides de los *Curiosos de la Naturaleza*: de modo que es raro que esta especie no figure en el catálogo de los animales de Dinamarca por Muller.

Mucho mas adelante penetra en el Báltico. Walbaum describió y disecó dos cerca de Lubeck. Schonevelde vió dos arrojados por las olas sobre la playa de Mecklembourg, que dos caballos apenas podían arrastrar á tierra. Su longitud era de once pies.

Kölpin, profesor en Greifswalde (Pomerania) describió uno en sus Memorias de Estocolmo, cogido en 1764 á cuatro millas de distancia de aquella ciudad y habla de otros tres aprehendidos en la misma costa.

Los pescadores de Prusia, dice Wulfen, cogen alguna vez en el Báltico gifias de ocho pies de longitud, causando gran perjuicio á las redes que por lo general quedan destrozadas. Klein efectivamente describe uno cogido en las inmediaciones de Dantzig y Hartman habla de otro, pescado cerca de Pillau. Bock en su historia natural de Prusia ha reunido datos sobre muchos individuos cogidos en diversas épocas á lo largo de las costas de aquel reino.

Se hace mencion de este pez en la Historia Natural de Rusia y en la de Suecia; pero no en la de Groenlandia, ni generalmente hablando es cierto que atravesase el océano Atlántico.

Pennant manifiesta duda al colocarlo en el Norte de América y sospecha que Catesby al nombrarlo, no creyó hablar mas que de la orca ó del cachalote de dorsal alta.

En efecto, Mr. Mitchil no habla nunca del gifias al hacer mencion de los peces de New-Yorck. Tampoco se da ninguna noticia de él en los autores que han escrito de peces refiriéndose á los sitios mas meridionales de América, ni en los que se han ocupado de los peces del mar de las Indias; pero es de suponer que el gifias así como otros muchos del Mediterráneo, va siguiendo la costa de Africa hasta el Cabo. Los señores Quoy y Gainard dibujaron un gifias en la capital del Cabo que en nada se puede distinguir de los que habitan en los mares de Europa.

Entre las costumbres del gifias se cita la de ir generalmente por parejas, esto es, un macho y una hembra. Bloch lo asegura así, refiriéndose al caballero Hamilton, y está tambien conforme esa circunstancia con lo que cuenta Mr. Rafinesque de una especie inmediata á los gifias.

Plinio, citado por Trebius Niger, refiere que en un sitio de las costas de Mauritania, llamado *Gotta*, no lejos del rio Sixus, se daba el caso de ser los buques taladrados por la espada del gifias. Se ha tratado de poner en duda lo que pudiera haber de cierto en el particular, y sin embargo Cornide cita expresamente un hecho semejante ocurrido con una balandra española que estuvo á punto de ir á pique en las costas de Galicia; afirma que la parte de tabla y la espada que clavó en ella podía verse en el Museo de Historia Natural de Madrid. Puede, pues, suponerse, que semejantes lances no pueden ocurrir sino tratándose de buques muy ligeros ó muy viejos; pero tambien es cierto que en las carenas de buques de sólida construcción se encuentran no pocas veces pedazos de espadas de gifias.

La pesca del pez á que nos referimos, dice Brydone, es mas divertida que la del atun. Un hombre en lo alto de un mástil ó de una roca inmediata avisa á los pescadores la llegada del gifias: atacando estos con un arpon, atado á una larga cuerda y algunas veces se lo claban desde bastante lejos. Es exactamente la pesca de la ballena en pequeño. No falta ocasion en que tienen que seguirlo horas enteras para darle al-